

# Saint Veran《ドメーヌ・デュ・ヴァル・ラマルティニャン》

フランス国内のガイドブックで高評価！シルーブルでとりわけ繊細なワインを造る“エミール・シェイソン”がマコネ地区の才能あふれる生産者をプロデュース！とにかく『濃いだけのワインが大嫌い』なシェイソンは、コート・ドールの繊細さと南ブルゴーニュ特有の豊かな果実味を併せ持つ《値ごろ感》のあるブルゴーニュ・ワインを造り出します！



## ドメーヌ・エミール・シェイソン

エミール・シェイソンは“最も繊細なシルーブル”を造りだす生産者の一人です。1868年に設立された歴史あるドメーヌで、17世紀に作られたというセラーに様々なワインを眠らせています。自ら醸すワインはもちろん、ボージョレ地区やマコネ地区の才能ある生産者に声を掛け、自らプロデュースしたワインもこのセラーで保管しています。とにかく『濃いだけのワインが大嫌い』と主張する彼の造るワインは、とにかく軽快で繊細、気品さを感じる事が出来ます。

## 軽快でキレの良いワインだが、どこか奥深く 繊細な部分を併せ持つブルゴーニュ！

Domaine du Val Lamartinien Saint Veran  
ドメーヌ・デュ・ヴァル・ラマルティニャン サン・ヴェラン 2020年

参考小売価格 **3,800** 円(税別)

- ◆白ワイン(辛口) / 750ml ◆フランス / ブルゴーニュ ◆JAN: 4582245860978
- ◆シャルドネ 100%

ブドウの平均樹齢は20~30年。100%ステンレスタンク発酵・熟成。プイ・フュッセの南隣に位置するサン・ヴェランは、“マコンの上位変換ワイン”と言われ、石灰質土壌だがプイ・フュッセよりも粘土質土壌が濃くなります。この粘土質が多く含まれている土壌から生まれるワインは、よりまろやかで親しみやすい味わいとなります。また、このキレの良さはステンレスタンク熟成ならではの。

シェイソンらしい軽快でキレのよい白ワインだが、どこか奥深い繊細な部分を併せ持つ《値ごろ感》のあるブルゴーニュ・ワインに仕上がっています。